



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Taboulé

Escalope viennoise

Haricots beurre

Yaourt au lait entier

Madeleine

Tomates vinaigrette



Steak haché au jus



Frites



Chanteneige



Fruit du jour



Persillades de PDT

Sauté de porc au jus

Épinards à la crème

Mimolette

Beignet à la pomme

Pâté de volaille

Raviolis de bœuf

(Plat complet)

Saint Paulin

Compote de fruits

Melon

Colin sauce armoricaine

Semoule

Fromage blanc sucré

Fruits au sirop



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



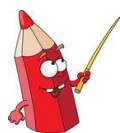
Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



Lundi

Œuf dur mayonnaise



Sauté de poulet basquaise



Petits pois carottes



Babybel



Fruit du jour



Mardi

Salade de betteraves et maïs

Chili con carne

(Plat complet)

Camembert à la coupe

Crème chocolat

Mercredi

Rosette cornichons

Roti de dinde au jus

Boulgour

Vache picon

Fruit du jour

Jeudi

Melon

Crêpes tomate mozzarella

Mache

Petit moulé nature

Tarte aux pommes

Vendredi

Carottes râpées

Poisson pané

Coquillettes

Emmental

Compote de fruits

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

SEMAINE du 15 au 19 Juillet 2024



Semaine 12



Lundi

Salade thon/maïs

Sauté de volaille au jus

Brocolis persillés

Yaourt aromatisé

Flan caramel

Mardi

Haricots verts vinaigrette

Oeufs sauce aurore

Riz

Saint Paulin

Compote de fruits

Mercredi

Risoni aux légumes

Cordon bleu de dinde

Ratatouille

Samos

Fruit du jour

Jeudi

Chou blanc vinaigrette

Spaghettì bolognaise

(Plat complet)

Chanteneige

Crêpe aux fruits rouges

Vendredi

Concombre vinaigrette

Filet de colin sauce provençale

Purée de PdT

Pavé 1/2 sel

Fruit du jour



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

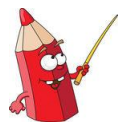
SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Menu scolaire

SEMAINE du 22 au 26 Juillet 2024



Semaine 13



Lundi

Macédoine mayonnaïse

Rôti de porc au jus

PdT rissolées

Fromy

Salade de fruits



Mardi

Salade de riz

Steak haché au jus

Carottes au beurre

Carré frais

Crème vanille



Mercredi

Salade verte

Paupiette de veau sauce herbes

Blé

Edam

Fruit du jour



Jedi

Melon

Omelette nature

Chou-fleur persillé

Fromage blanc

Fruit du jour



Vendredi

Tomates vinaigrette

Beignet de calamar à la romaine

Torsades

Gouda

Roulé confiture



Les groupes d'aliments :

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Menu scolaire

SEMAINE du 29 Juillet au 2 Aout 2024








Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Salamí

Cordon bleu (dinde)

Chou-fleur persillé

Mimolette

Flan au chocolat

Chou rouge vinaigrette

Œufs florentine

(plat complet)

Fromage blanc sucré

Beignet chocolat

Salade de haricots verts

Aiguillette de poulet sauce tomate

Macaronis

Yaourt nature

Fruit du jour

Céleri rémoulade 

Lasagne de bœuf 

(plat complet)

Camembert à la coupe 

Compote de fruits 

Feuilleté fromage

Merlu sauce Armoricaïne

Riz

Samos

Salade de fruits



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.